

# RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 250  
Radicchio rosso gr. 200  
Midollo di bue gr. 50  
Porri gr. 50  
Burro gr. 30  
Grana Padano gr. 40  
Brodo lt. 1  
Olio extravergine d'oliva gr. 50  
Birra cl. 25

## PROCEDIMENTO

Fate un fondo per il risotto con metà dei porri in gr. 20 di olio; tostate il riso, bagnatelo con la birra, aggiungete il brodo e, a metà cottura, aggiungete il radicchio, che avrete stufato nel rimanente olio con porro e midollo di bue.  
A cottura ultimata, mantecate con burro e Grana Padano.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

**riso**  
facile

